

SAKURA NEWSLETTER

さくら通信 2023年初夏号 **62**

TOP TRADING CO.,(FAREAST) LTD.

発行元：
 トリフトレーディング株式会社

●大阪：〒556-0021 大阪市浪速区幸町2丁目2-20
 TEL：06-6567-6722 (代) FAX：06-6567-6615

●東京：〒101-0032 東京都千代田区岩本町3丁目3-6
 TEL：03-5821-1180 (代) FAX：03-5821-1197

●札幌：〒063-0832 札幌市西区発寒12条14丁目1076-5
 TEL：011-669-7330 FAX：011-669-7333

●福岡：〒812-0008 福岡市博多区東光2丁目2-22 (第一平野ビル)
 TEL：092-432-2050 FAX：092-432-2051

各マークの説明 **NEW!** 一斉発売。販売開始予定。販売開始から間もない商品です。

Only One オフラインワン。他社では取り扱っていない、日本でトップ・トレーディングだけの商品です。※本紙発行時点

HALAL 生産 一各地のハラール認定を受けた工場にて生産された商品です。

SAKURA NEWSLETTER デュプレックス ならではの！

電子版さくら通信「デュプレックス」ではリンク等の機能がついている箇所です。

FEATURE …… 特集

1 ビュッフェ&リゾート向け「使える」食材 P.2

3 今年も新アイテムが増えます！ LAMB 最前線 P.4

NEWS …… 新着情報

1 タイプ別でわかりやすくご紹介！スペイン・フランス産生ハム 新商品カタログ P.1-2

2 フォロー&いいね！待ってます インスタグラム はじめました P.4

3 2023年度版ができました！ 総合カタログ2023 P.4

2 価格も供給面も今が「買い」 秋冬おすすめ食材4選 P.3

“原材料高の今、美味しく、そしてコストパフォーマンスのよいおすすめ食材をご紹介します。夏はもちろん、秋冬メニューには是非検討ください。”

この紙面、さくら通信62号でご紹介の記事はすべて

デジタルマガジン 4月25日公開 さくら通信 VOL.10 デュプレックス

でもご確認いただけます！

https://toptrading.co.jp/duplex10/



1 NEWS

スペイン産 フランス産

タイプ別

生ハム 新商品 カタログ

アフリカ豚熱 (ASF) 発生に伴うイタリア産生ハムの輸入停止措置からおおよそ1年。トップ・トレーディングではスペイン・フランスから様々な新しい生ハムの取扱いを開始しています！今回は親しみのあったイタリア産生ハムに照らし合わせてタイプ別ご紹介いたします。

Cost Value コスパ重視

イタリアの一般的なプロシュットの代替となる、コストパフォーマンス重視のスペイン産生ハムです。

イタリアンプロシュットの替わりに…



スペイン産 ハモンセラノ 骨無 皮無

ハモンセラノとしては長めの14カ月熟成でありながらキロ単価最安値の生ハムです。フォームタイプのセラノに比べ味もまるやかで柔らかな食感です。皮をすでにトリミングしているので無駄なく利用できます。



14 月熟成

チルド・約4.5-6.0kg/P(IP)(V)・2P

8 月熟成

チルド・約4.5-5.5kg/P(IP)(V)・3P

スペイン産 ハモンセラノ フォームド

トップ・トレーディング取扱いのフォームタイプの生ハムの中で最もリーズナブルな生ハムです。



スペイン産 ハモンセラノ N (エネ) フォームド

豚肉と食塩のみを使用したタイプのハモンセラノで、イタリアのプロシュットに近い味わいの生ハムです。



11 月熟成

2S113AD-VOLTN
チルド・約4.5-5.5kg/P(IP)(V)・2P

豆知識

生ハムの「原木」・「骨無」・「フォームド」の違い

塊で売られている生ハムは、①熟成させた後そのままの状態の「原木」と、②使いやすいよう骨を洋ナシ型などの自然な形にプレスした「骨無」、③均等なサイズにスライスできるようにブロック状にプレスした「フォームド」(イタリア語では「マトネラ」(タイルの意))とも呼ばれます。の3タイプに分かれます。



比較的短い熟成期間のパルマハムを連想させる、価格と品質のバランスのとれた生ハムです。

Well Balanced バランス重視

フランス産 ジャンボン セック シュペリウール 骨無

フランス中南部、ロクフォルーズで有名なアヴェロン県で生産された生ハムです。

厳選されたフランス産モモ肉と地中海沿岸フランス・プロバンス地方のエーグ・モルト海塩のみを使用しました。熟成期間は短めですがしっかりと芳醇な香りをお楽しみいただけます。



9 月熟成

2611973-CMCRS
チルド・約5.0-6.0kg/P(IP)(V)・1P

スペイン産 ハモンセラノ N (エネ) 骨無

15カ月熟成でありながらお求めやすい価格を実現させたハモンセラノです。発色剤や酸化防止剤は使用せず、豚肉と食塩のみでマイルドな味わいと適度な熟成香が特徴です。



15 月熟成

2S1137N-VOLTN
チルド・約5.0-6.0kg/P(IP)(V)・2P

スタンダードなパルマハムの替わりに…



IGP 風味・旨み重視

長期熟成のパルマハムを連想させる、深い味わいと風味をもった生ハムです。産地や製法、原料にもこだわった I.G.P. 認証取得のこだわりの逸品です。

長期熟成パルマハムの替わりに…



フランス産 ジャンボン ドバイヨヌ I.G.P. 骨無

フランス南西部、ピレネー山脈とアドゥール川に囲まれた限定地域で100以上の規則に基づいて作られる、I.G.P. (保護指定地域表示)の生ハム。

ピレネー山脈の麓、ベアルンの地底に眠る2億年前の海水脈の地層から採取される天然塩と豚肉のみを使用して作られます。



12 月熟成

2611915-ADOUR
チルド・約6.5kg/P(IP)(V)・1P

スペイン産 ハモン デトレベレス I.G.P. 骨無

スペイン、シエラネヴァダ山脈の高地にあるトレベレス村で熟成させられる I.G.P. (保護指定地域表示)の生ハムです。



17 月熟成

2S11388-ALVRZ
チルド・約4.5-6.5kg/P(IP)(V)・1P

※I.G.P./Indication géographique protégée (保護指定地域表示)とはEUの定める表示制度で、その製品の持つ特定の品質が産地に由来し、生産、加工、又は仕上げの一部以上が特定の地域で行われている場合に与えられる品質表示です。

1 NEWS

NEW!

スペイン産 フランス産

あのイタリア産の生ハムに近いのは?

タイプ別

生ハム 新商品 カタログ

スライスパック

1面でご紹介した生ハムを国内でスライスしました。

スペイン産 ハモンセラノ N (エネ) スライス

スペイン産 ハモンセラノスライス

あのイタリア産の生ハムに近いのは?

それぞれの生ハムスライスのタイプは1面の情報をご確認ください

1面を CHECK!

Other Products その他食肉製品

イタリアのハムとして親しまれていたモルタデラやパンチェッタもスペイン産でをご用意しました。

スペイン産 イタリアン モルタデラ

細挽きの豚肉に角切の豚脂肪を加えたオーソドックスなタイプのモルタデラです。



2S17179-CPDVL

チルド・約2.5kg/P(IP)(V)・2P

スペイン産 シシリアン モルタデラ ビスタチオ入

イタリアンモルタデラよりも挽きの目を細かくしたシシリアンタイプのモルタデラにビスタチオを加えました。



2S1717A-CPDVL

チルド・約2.5kg/P(IP)(V)・2P

スペイン産 パンチェッタ (生ベーコン)

スペイン産の豚バラ肉を塩漬け後4週間熟成させた非加熱の生ベーコンです。

NEW!

7月 2023年 発売予定



2S13476-HOREO

チルド・約1.6kg/P(IP)(V)・8P

フランス産 ジャンボン セック スライス



9月 熟成

原材料 豚肉・食塩のみ

2Y32977

チルド 2Y1297L

冷凍・200g/PK(V)・約14P/PK・20PK

チルド・200g/PK(G)・約20P/PK・20PK

フランス産 ジャンボン ドバイヨヌ I.G.P. スライス



12月 熟成

原材料 豚肉・食塩のみ

2Y1291A/2Y3291A

チルド/冷凍・200g/PK(V)・約14P/PK・10PK

スペイン産 ハモン デトレベレス I.G.P. スライス



8月 2023年 発売予定

原材料 豚肉・食塩のみ

2Y32381

チルド 2Y1238L

冷凍・200g/PK(V)・約14P/PK・10PK

チルド・200g/PK(G)・約20P/PK・10PK

※パッケージはイメージです。

1 FEATURE

ビュッフェ & リゾート 向け

コスト重視

手頃さが 魅力

夏休み 間近 シーズン!

「使える」食材

今年の夏休みは久しぶりに国内外からの旅行者で賑わう施設が増えることが予想されます。原材料価格が上昇する中、手頃で食べ応えのある、ビュッフェやリゾート向けのメニューにおすすめの「使える」食材を集めました。

「使える」食材 1

FAT-INJECTED BEEF SHOULDER

NEW! やわらか牛ロース (牛脂注入牛肩ロース)

メキシコ産またはポーランド産のグレンフェッドビーフの肩ロースに国内で牛脂注入加工を施したビーフです。サーロイン原料の値上がりで困りの方は是非お試しください。



2W3EQ41

やわらか牛ロース ブロック (牛脂注入肩ロース)

冷凍・約4.0kg/P(IP)(V)・約3P

幅約16-18cm 高さ約6-8cm 長さ約35cm



2W3EQ55

やわらか牛ロース カットステーキ (牛脂注入肩ロース 8-10mm スライス)

冷凍・500g (約25P)/PK(MP)・20PK(10kg定費)

特におすすめ! カットステーキ!

価格も手頃で、使いやすい、食べやすい、やわらかくて美味しい! 特におすすめのアイテムです。



「使える」食材 2

FAT-INJECTED BEEF THICK SKIRT

NEW! やわらか牛サガリ (牛脂注入牛サガリ)

オーストラリア・ニュージーランド産ビーフのサガリ(シックスカート)に牛脂を注入しました。サシの入りがナチュラルで焼肉や一口ステーキに最適です。



受注発注品

2Y3E1N2

やわらか牛サガリ (牛脂注入加工肉) 冷凍・約1.0kg/P(IP)(V)・12P

幅約7-10cm 高さ約4-6cm 長さ約25-30cm

「使える」食材 3

FAT-INJECTED BEEF SIRLOIN

やわらかサーロイン (牛脂注入牛サーロイン)

オーストラリア・ニュージーランド産ビーフのサーロインに牛脂を注入した、やわらかなサーロインです。



2Y3E1EA

やわらかサーロイン フルブロック (牛脂注入サーロイン)

冷凍・約4.0kg/P(IP)(V)・約3P

幅約16-19cm 高さ約6-9cm 長さ約40-60cm

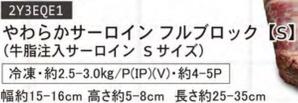


2Y3E1F7

やわらかサーロイン ハーフカット (牛脂注入サーロイン ハーフカット)

冷凍・約2.0kg/P(IP)(V)・約4P

幅約16-19cm 高さ約6-9cm 長さ約20-30cm



2Y3EQE1

やわらかサーロイン フルブロック [S] (牛脂注入サーロイン Sサイズ)

冷凍・約2.5-3.0kg/P(IP)(V)・約4-5P

幅約15-16cm 高さ約5-8cm 長さ約25-35cm

2Y3E1S4/2Y3E1S6

やわらかサーロイン ポーション 120g/150g (牛脂注入サーロイン ポーション)

幅約15-19cm 高さ約6-9cm 厚み約10-16mm(120g)/12-18mm(150g)

冷凍・150g/P(IP)(V)・50P/小箱・2合(100P・15kg定費)

「使える」食材 4

SKINLESS PORK SAUSAGE

ブラジル製 スキンレスポークソーセージ

安定の美味しさで、バイキング、ホテル朝食に欠かせない定番ソーセージです。



2R36771-SEARA

ブラジル製 スキンレスポークソーセージ

冷凍・20g/P(MP)・1kg(約50P)/PK・10PK(10kg定費)

直径約19mm 長さ約8cm

2 RECOMMENDED ITEMS FEATURE

秋・冬向けの注目食材

おすすめ食材4選

美味しく、コストパフォーマンスのよいアイテム4つをご紹介します。どれも価格や供給面で今が「買い」のおすすめの食材です。



1 RECOMMENDED ITEM

スペイン産 ラパン (ウサギ)



干支にちなんで開運食材「ラパン」はいかがですか？

日本では「食べると出世する」とも言われる開運食材のウサギ肉。今年の干支（卯年）でもあるウサギ肉は鳥インフルエンザ発生により、供給の不安定なヨーロッパ産家畜類の代替品として今注目の食材です。



2S3GB88-COGAL スペイン産ラパン (ウサギ) キュイスドラパン (ウサギモモ骨付) 冷凍・約170-250g/P(MP)(V)・2P/PK・8PK

2S3GB89-COGAL スペイン産ラパン (ウサギ) ラブルドラパン (ウサギ骨付背肉 キドニー付) 冷凍・約360-460g/P(IP)(V)・10P

2S3GB15-COGAL スペイン産ラパン (ウサギ) ラパン P.A.C. (ウサギ丸頭・キドニー・肺・レバー付) 冷凍・約1.4-1.7kg/P(IP)・5P

動画公開中！ ラパン丸のさばき方



この食材を使いました！ 内臓付きで様々なメニューに無駄なく活用できます。

写真：うさぎ背肉の詰め物ロニョナード、うすいえんどうのフランス風添え

電子版「さくら通信デュプレックス」ではワンクリックでレシピをご確認いただけます。

SAKURA デュプレックスならできる！ レシピ公開中



2 RECOMMENDED ITEM

スペイン産 仔豚ボーインレッグ



インパクトのあるパーティーメニューにおすすめ

生後8-9週間のスペイン、カタルーニャ産の仔豚です。やわらかくケセのない味わいが特徴です。皮が薄いのでローストするとパリッと焼き上がります。クリスピーな皮目と手ごろなサイズ感と価格で発売以来好評をいただいている人気商品です。



NEW! 2S3J372-BOPPR スペイン産仔豚ボーインレッグ (骨付モモ) 冷凍・2.3-3.1kg/P(IP)(V)・4P

中華・洋食に！ 丸ごとローストがおすすめ！



3 RECOMMENDED ITEM

ブラジル産 鴨骨無しモモ



魅力はなんといっても「価格」！ 旨みの詰まった部位を再認識するチャンス

家畜肉の部位の鉄則は「ムネ」よりも「モモ」！ムネ肉の需要が高い鴨肉ですが、やはりモモ肉の旨みは鍋や炭焼きで食べるに歴然です！ムネの供給不足の今は、リーズナブルなモモ肉の美味しさを再認識する絶好の機会です。



魅力的な価格！ 納入業者様へ価格をお問合せください！



2R3G37H-GDUKE ブラジル産チェリバレー種鴨骨無しモモ 冷凍・181-220/221-260g/P(MP)(V)・2P/PK・12kg定質

HPにて 好評公開中

本紙掲載の料理写真のレシピをHPで公開しています



電子版「さくら通信デュプレックス」ではワンクリックでレシピページをご確認いただけます。

元辻調グループ校 西洋料理技術顧問である西川清博氏によるクラシックな西洋料理のレシピ。西川氏ならではの料理や食材の小話もお楽しみいただけます。



西川清博

4 RECOMMENDED ITEM

イタリア産・オランダ産 ミルクフェッド仔牛リドヴォ



供給が不足しているフォアグラの代替品として再注目のリドヴォ

フォアグラの不足と高騰により高級食材として再注目されているのがリドヴォです。鳥インフルエンザの世界的な流行で、今年もヨーロッパ産フォアグラは大幅な供給不足が予測されています。一方リドヴォは急騰前のフォアグラ程度の価格帯となっており、供給も安定しています。高級食材ならではの濃厚でとろみのある食感とまろやかな風味のあるリドヴォを是非ご利用ください。

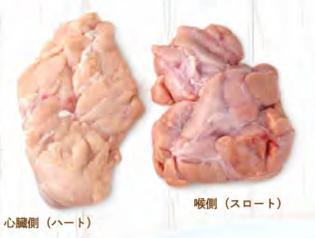


イタリア産ミルクフェッド仔牛リドヴォのムニエルとクルヴェットのラビオリソースブルノワゼット

SAKURA デュプレックスならできる！ レシピ公開中

電子版「さくら通信デュプレックス」ではワンクリックでレシピをご確認いただけます。

写真：子牛胸腺の蒸し煮 ヴェルモット酒風味



心臓側 (ハート) 喉側 (スロート)

273D4N5-INLCA イタリア産ミルクフェッド仔牛スウィートブレッド (リドヴォ) セット (胸腺 喉側・心臓側セット) 冷凍・約500g/PK(MP)・10PK

293D4N5-TBOER オランダ産ミルクフェッド仔牛スウィートブレッド (リドヴォ) セット (胸腺 喉側・心臓側セット) 冷凍・約800g/PK(MP)・8PK



PRICE 参考価格表示について

商品の価値をより具体的にイメージいただくために…

ケース販売時の参考価格を表示しています。

さくら通信では取扱商品の特徴を詳しくご紹介することで、その商品の素晴らしさをご紹介します。商品の価値を判断するには「価格」も重要なポイントとなります。気になる商品だけ価格がわからない、わざわざ問い合わせるほどではないけど値段が気になる、そんな読者の皆様に、イメージいただくため掲載商品の一部について参考価格を表示しています。

表示対象外商品 相場変動の激しい原料品 (主に畜産品) は混乱を避けるため参考価格の表記はいたしません。お手数ですが価格については納入業者様までお問い合わせください。

【税抜価格での表示となります】 本チラシは業務用商品カタログに相当するため税抜での参考価格を表示しております。

参考価格有効期間 2023年 5月1日~ 2023年 6月30日

参考価格表記についてのご注意

輸入業者であるトップ・トレーディング株式会社からユーザー様への直接販売は行っておりません。参考価格はあくまで納入業者様からのお届け価格を弊社にて想定したものととなります。

下記諸条件に当てはまらない場合は参考価格と実際の価格に差が生じる可能性があります。

～正式な価格については必ず納入業者様までお問い合わせください～

- 1 東京都・大阪府及びその隣接府県のユーザー様への想定納品価格です。 2 トップ・トレーディングへ納入業者様の直接取引を前提としています。 3 ケース納品を前提としています。 4 2023年5月1日～2023年6月30日までの参考価格です。

必ずお読みください

3 FEATURE

LAMB 最前線

仔羊 (ラム) 肉

羊肉輸入のスペシャリストのトップ・トレーディングは今年もラムの新商品を導入します！



羊の国、イギリスから

NEW!

イギリス産 ラム

牧羊の本場、イギリス産ラムの洗練された味わいを是非体験してください

サフォークやドーセットなど有名な羊の品種の名前の由来となった地域を有するイギリスは中世以来ヨーロッパ最大の牧羊国として知られています。そんな「羊の国」イギリス産のラムの取扱いを開始しました！



取扱い部位

すべて 冷凍 でのお届けとなります。

2G3A14B-PUREN
ボンレススクエアショルダー (骨無肩肉)
冷凍・約1.5-1.9kg/P(IP)(V)・6P

2G3A1A1-PUREN
スタンダードラック (骨付背肉)
冷凍・約0.8-1.2kg/P(IP)(V)・8P

2G3A1A2-PUREN
フレンチラック キャップオン (骨付背肉フレンチスタイルカブリ付)
冷凍・約500-700g/P(IP)(V)・8P

2G3A181-PUREN
チャンプアントリムド (ランプカブリ付)
冷凍・約280-420g/P (MP)(V)・2P/PK・8PK

2G3A1H5-PUREN
フランク
冷凍・約0.8-1.2kg(2-4P)/PK (MP)(V)・8PK

2G3A1H1-PUREN
スペアリブ
冷凍・約430-600g/P (MP)(V)・2P/PK・9PK



2G3A143-PUREN
チャックロール (肩ロース)
冷凍・約200-250g/P (MP)(V)・5P/PK・6PK

2G3A171-PUREN
ボンレスレッグ (骨抜モモ)
冷凍・約1.5-1.9kg/P(IP)(V)・5P
※マンボンレスレッグもあります。(受注発注)

2G3A1H3-PUREN
タンドロン
冷凍・約1.5kg(4P)/PK (MP)(V)・4PK

イギリス産ラムの特徴

● 品種

世界的に有名なサフォーク、ドーセット、サウスダウン、ウェリッシュマウンテンなど、イギリスには古くからの多種多様な肉用原種が数多く存在しています。長い歴史の中でそれらの原種から交配が進められており、より品質のよい羊肉が生産されています。

● 餌

西岸海洋性気候に属するイギリスは、北海道よりも高い緯度に位置していますが、気候は温暖で年間を通して降水量も安定しています。良質な牧草の広がる牧羊地が多数あり、羊たちはそこで主に牧草を食べてのびのびと育てられます。

● 産地

4つの国(カンツリー)からなるイギリスですが、全土にわたって牧羊が行われています。お届けするイギリス産ラムは、その中でも特に牧羊がさかんなウェールズ産、およびイングランド産が中心となります。

スペイン産

ミルクフェッドラム

NEW!



母乳のみで育った、生後30-45日のメリノ種のミルクフェッドラムです。スペインが発祥とされるメリノ種は羊毛種として有名ですが、スペインでは主に食用目的で飼育されています。中でもミルクフェッドラムは「レチャル」と呼ばれ、スペインの食文化に根づき、特別な日の食材として愛されています。



淡いピンク色の肉質で脂肪が少なく、とてもやわらか!

スペインのクリスマスの定番メニュー
乳飲み仔羊のロースト
Cordero lechal asado

2S3A314-MRLJO
ミルクフェッドラム サイドカーカス (乳飲み仔羊枝肉 半丸)
冷凍・約3.0-4.0kg/P(IP)(V)・2P(1頭分・ピース定費)

ご注意

当商品はロットにより業務用利用に限定させていただいています。詳細は弊社担当営業スタッフまでお問い合わせください。

オーストラリア産ラム

NEW!

内臓の取扱いを始めました



ジンギスカン材としての人気が高まっている内臓の取扱いを開始しました。世界中で食べられている羊は内臓料理のバリエーションも多数あります。シチューやフリッター、カレーや鍋など様々な形でもご利用いただけます。



ラムタンはサイズが小さく、柔らかいので皮付きのままスライスするだけで食べられます。

213A1N7

タン (舌)



コロコロとした食感がありますが、牛や豚よりもやわらかです。

213A1P8

ハート (心臓・ハツ)



「マメ」とも呼ばれる腎臓は、西洋料理や中華料理ではポピュラーな食材です。

213A1N8

キドニー (腎臓)



ジンギスカン材として人気が高まっている部位です。定番の煮込み料理にもどうぞ。

213A1NA

トライプ (胃袋・湯通し済)



ラムならではの独特な風味のあるレバーです。マイルドな味わいはパテにも向いています。

213A1N9

レバー (肝臓)



日本では馴染みがないですが、ブレインズはフリッターやグラタン、胸腺は炒め物や煮込みなどで世界各地で食べられています。

213A1PB

ブレインズ (脳みそ)

213A1N3

スウィートブレード (胸腺・シビレ)

※すべて冷凍です。規格はブランドによって異なりますのでお問合せください。

在庫ご確認ください



213A1PB

ブレインズ (脳みそ)

213A1N3

スウィートブレード (胸腺・シビレ)

FOLLOW US!

Instagram

Instagram はじめました!

toptrading_bakery_and_pastry

※投稿をご覧になるには事前のアプリダウンロードが必要です

2 NEWS

Instagram

Instagram

Instagram 製菓・製パン アカウント

ヨーロッパ製を中心とした本場のパンやケーキを冷凍で輸入しているトップ・トレーディングは、製菓・製パン専用のInstagramアカウントを開設しました!

焼き上がり後の商品の写真やアレンジ例など、焼きたての香ばしい香りが漂うような画像をアップしています!

CHECK IT OUT!

Instagram内の検索にて下記IDを入力いただくか、右のQRコードからご確認ください。

toptrading_bakery_and_pastry

みなさまからのフォロー & いいね! お待ちしています!

Instagram

3 NEWS

SAKURA デュプレックス

電子版「さくら通信デュプレックス」ではワンクリックでオンライン総合カタログをご確認いただけます。

2023年度 総合カタログ

電子カタログはこちら

2023年度版トップ・トレーディング総合商品カタログを発行しました。最新の取扱全商品をカテゴリー別に32ページの冊子にまとめています。電子版は弊社ホームページよりいつでもご確認いただけます。紙版の冊子を郵送ご希望の方は無料で進呈していますので右記の詳細をご確認いただきお申込みください。

https://catalog.ds-ai.net/dsb285798/views/detail/12

2023年度 総合カタログのご案内

電子カタログはこちら

2023年度版トップ・トレーディング総合商品カタログを発行しました。最新の取扱全商品をカテゴリー別に32ページの冊子にまとめています。電子版は弊社ホームページよりいつでもご確認いただけます。紙版の冊子を郵送ご希望の方は無料で進呈していますので右記の詳細をご確認いただきお申込みください。

https://catalog.ds-ai.net/dsb285798/views/detail/12

約270商品掲載!

お肉や食肉製品、パンやケーキなど取扱全商品を掲載!

総合カタログ 2023

無料ご進呈

紙版の冊子を郵送ご希望の方は無料で進呈しています。下記のQRコードまたはサイトからお申し込みください。

https://toptrading.co.jp/pages/154/

・お申込みにつき1冊のご進呈となります。
・発送まで1週間ほどお時間をいただきます。また、営業スタッフより事前の確認のご連絡をさせていただく場合がございます。

総合カタログ 2023

無料ご進呈

紙版の冊子を郵送ご希望の方は無料で進呈しています。下記のQRコードまたはサイトからお申し込みください。

https://toptrading.co.jp/pages/154/

・お申込みにつき1冊のご進呈となります。
・発送まで1週間ほどお時間をいただきます。また、営業スタッフより事前の確認のご連絡をさせていただく場合がございます。

~「さくら通信」は食の専門商社、トップ・トレーディング株式会社がお届けしています~

世界の中から選りすぐった、美味しい食材をお届けします。

トリアップ・トレーディング株式会社

https://toptrading.co.jp/

商品情報やデジタルチラシ、レシピなど更新中

掲載商品に関するお問い合わせ

インターネット・スマートフォン

https://toptrading.co.jp/inquiry/

Inquiries in English and French are also welcome!

東京 03-5821-1180 大阪 06-6567-6722

札幌 011-669-7330 福岡 092-432-2050

お電話受付時間: 9:00-17:30 (土日祝日を除く)

お電話での対応は新型コロナウイルス感染防止対策のため短縮している可能性があります。

メルマガ登録はこちら!

商品情報やレシピ、お得な情報など配信!

友だち追加

気軽に受け取りたい方はLINEでの登録も可能です!